| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 20 Min. | ganzjährig | international |

# SENF. GRUNDREZEPT UND VIER VARIANTEN



Rezept: utopia.de. 5. 1. 2022 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das vielseitige - und auch antibakteriell wirkende - Würzmittel fehlt an keiner Grillparty, rundet aber auch den Geschmack von Saucen und Dressings ab.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200 g | Senfkörner | 80 g | Rohrzucker |
| 2.8 dl | Weisser Balsamico | 3 TL | Salz |
| 1 dl | Wasser | 2 TL | Kurkuma |

## ZUBEREITUNG

1. Senfkörner - so fein wie gewünscht - vermahlen. (Senf*mehl* ist käuflich.)
2. Erhitze das Wasser mit dem Balsamico. Flüssigkeit etwas abkühlen lassen.
3. Vermische alle trockenen Zutaten. Giesse nun das lauwarme Essigwasser zu und verrühre alles während mind. 5 Min. Falls vorhanden mit Maschine.
4. Senf in sterilisierte, gut verschliessbare Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Nach 3 Tagen verliert der Senf seine anfängliche Schärfe. Der Senf ist bis zu 3 Monate haltbar.

### VARIANTEN

- Scharfer Senf: Mit Wasabipaste oder klein gehacktem Chili mischen.
- Fruchtiger Senf: Vor dem Abfüllen den Abrieb von Bio-Orange, etwas Feigenmus oder andere pürierte Trockenfrüchte hinzufügen.
- Apfel-Senf: Weissen Balsamico und Zucker durch Apfelessig und eingeweichte Datteln ersetzen. Zusammen mit einem geriebenen Apfel pürieren. Nur ganz wenig Salz zusetzen.